

Cher client,

Toute notre équipe se réjouit de vous accueillir et vous souhaite un bon moment et un excellent appétit. Notre carte de restaurant se distingue par son originalité. La plupart des mets sont des « créations maison », d'autres s'inspirent de la « cuisine internationale », certains suivent des « recettes classiques » héritées de nos grands-mères.

Notre secret ?

Des produits frais, des préparations culinaires soignées, les poissons de la « Sûre », les herbes de notre jardin et de la région, le gibier local et, avant tout, les produits du Parc Naturel « Öewersauer » et « Terroir Lux L » qui font notre fierté.

Un bon repas demande du temps. Dès votre commande, les plats sont minutieusement préparés selon l'art de la cuisine moderne.

Naturellement, chaque plat ne peut pas plaire à tous. Votre satisfaction est notre priorité ! Si vous avez des remarques, des souhaits ou des suggestions, n'hésitez pas à nous en faire part ! Nous vous remercions de votre attention. Nous vous souhaitons une excellente dégustation et un agréable séjour dans notre établissement.

Nous vous accueillons chaque jour de 12h00 à 15h00 et de 18h30 à 22h00
En période hivernale de 12h00 à 15h00 et de 18h30 à 21h00

La réussite de votre « fête » nous tient à cœur !
Pour les baptêmes, les mariages, les anniversaires ou autres célébrations, nous vous conseillons personnellement pour faciliter la préparation de votre « grand jour ».

Vous souhaitez organiser la fête chez vous ?
N'hésitez pas à nous demander des propositions !

Les plats à volonté sont servis à consommer uniquement sur place.
Merci de votre compréhension.

Sylvia, Bianca, Ronald et leur équipe
info@hotel-de-la-sure.lu - tel 00352-839110

Signification des icônes de la carte

 : Produits du Terroir Luxembourgeois

 : Plat Végan



et les codes des Allergènes

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés
3. Oeufs
4. Poisson
5. Cacahuètes
6. Soja
7. Lait (incl. Lactose)
8. Noix
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Dioxyde de soufre et les sulfites
13. Lupin
14. Mollusques
15. Nos Ministres qui ont voté ceci !!!

Apéritifs

Vodka-Lemon	9,95 €
Batida Ananas	9,95 €
Bacardi-Cola	9,95 €
Passao/Safari orange juice	9,90 €
Pisang Ambon/Orange	9,95 €
Campari ou Cynar / Orange / Tonic	9,95 €
Cynar ou Campari / Soda	9,95 €
Cynar ou Campari Sec	7,50 €
Gin / Vodka Tonic	10,50 €
Hendrick's Gin / Pink Lady / Lou Gin - ROYAL-BLISS	12,50 €
Opyos Gin / Jinzu Gin / Ourdaller Gin - ROYAL-BLISS	13,50 €
Gancia	7,50 €
Martini/Blanc/Rouge	7,50 €
Porto Rouge/Blanc	7,50 €
Ricard/Pastis	7,50 €
Sherry Medium/Dry	7,50 €
Orange/Citrons Press juice	7,50 €
Jenever-Bokma/Cola	9,95 €
Kir-Vin blanc	6,95 €
Kir Royal	8,95 €
Kir Royal Champagne (français)	11,95 €
Coupe Crémant (luxembourgeois)	7,95 €
Coupe Cooler rosé (fruit exotique)	7,95 €
Coupe Champagne (français)	11,00 €
Pineau de Charentes Blanc/Rosé	7,50 €
Blue Curaçao/orange	9,95 €
Jb/cola	9,95 €
Malibu/orange	9,95 €

COCKTAILS

Surprise Cocktail du mois	13,50 €
Home-made Apéritif (pisang, blue curacao, gin, orange Juice)	12,00 €
Cocktail Godefroy (crème de cassis, cherry, orange Juice)	12,95 €
Caipirinha (cachaça, sugar cane, lime)	12,95 €
Mojito (white rum, lime, mint, sugar, soda water)	12,95 €
Pina Colada (pineapple juice, light rum, cream of coconut)	12,95 €
Apérol Spritz (apérol, sparkling water, crémant)	12,95 €
Hugo (crémant, Elderflower syrup, sparkling water, mint leaves)	12,95 €
Sunrise (vodka, orange juice, grenadine syrup)	12,95 €
Blue Motion (blue curacao, batida, vermouth, pineapple juice)	12,95 €
Sex on the lake (Schnapps peach, vodka, cranberry juice, orange juice)	12,95 €
Banana Mama (banana liqueur, dark rum, light rum, cream of coconut, pineapple juice)	12,95 €
Sans alcool:	
Cocktail	9,95 €
Crodino ou Sanbitter	7,00 €
Hugo Virgin ou Mojito Virgin	9,95 €

Vins Moelleux

Marquis d'Alban, Bordeaux	7,95 €
Riesling Spätlese	7,95 €
Muscat de Rivesaltes blanc	7,95 €
Mas Amiel rouge 10 Ans d'âge	7,95 €
Sauternes	8,50 €

Pour bien commencer la journée!

Le Buffet Petit-déjeuner 18,00 € (1, 3, 5, 7, 8, 10, 11)

Café, thé, cappuccino, chocolat chaud, infusions « vum Séi »  ...

Jus d'orange, aussi pour presser, lait Luxlait  , ...

Pain noir, brun, blanc de notre boulanger régional  , ...

Jus bio pommes  , banane, ananas, ...

Petits pains blancs et bruns, ...

Palette surprise sucrée, biscottes, knäckebrot, ...

Diverses confitures Fairtrade, biomiel  , yaourt Luxlait nature et fraise  , ...

Beurre au chocolat, granulé chocolat, ...

Différentes charcuteries régionales  , pâtés maison, ...

Plateau de fromages français, fromage en tranches, ...

Muesli, fruits secs, noix ...

Corbeille de fruits frais, ...

Coin BIO: céréales Chia, Amarant, Quinoa, Sésam, Lin

Coin sans Gluten

Coin sans Lactose

Pour les clients extérieurs :

Messieurs, surprenez votre épouse et réservez
une table pour le petit-déjeuner

À partager pour 2 personnes

Anti Pasti du « Terroir Vum Séi »  (1-3-5-8-10-12) 27,50 €

Ardoise du Pêcheur (1-2-3-4-5-7-8-10-12) 29,50 €

Assiette de Légumes crû et ses dips (1-3-5-7-8-10) 24,50 €

Menu Pinocchio (- 11 ans) 18,50 €

Hamburger pur Boeuf  maison (1-3-10-11) ou Chicken Nuggets (1-3-10) ou Escalope Panée (1-3-10) avec pommes frites ou Spaghetti Bolognaise (1-3-5-7-10) et Coupe Glace Enfant avec Goblet surprise à emporter. (3-7-8)

Menu « Lunch Concept » 35,00 €

(valable lundi-vendredi midi hors fériés)

Amuse-bouche



Entrée



Plat Principal



Dessert



Menu « Gastronomic Tour » 68,00 €

Amuse-bouche



Entrée



Soupe



Poisson



Sorbet



Viande



Dessert



Menu « Tradition » 45,00 €

Assiette Trio de Pâté « Maison » garnie (3-5-7)

ou

Salade tiède « Paysanne » (3-6-10)

ou

Feuilleté aux « Champignons de Paris » à la Crème (1-3-7)

ou

La « POTTHUCKE » (nouvelle création du Parc Naturel « ÖWERSAUER » aux
Pommes de Terre) (1-3)

Duo de Médaille de Bœuf **L** /Dinde

« au Mélange de Poivres » (1-5-7)

ou

Filets de Saumon « à la Crème d'Herbes » (3-4-7)

ou

Poêle Végétarienne aux herbes (5-7)

Vraie « Dame Blanche » au chocolat Fairtrade chaud (3-7-8)

ou

Parfait « aux Fruits Rouges » (3-5-7-8)

Menu « Gourmand » pour le 56 ième Anniversaire 56,00 €

« Petite Salade Riche suivant l'humeur de la Brigade » : Ris de Veau, escargots,
scampis, foie gras, filet de bœuf **L**, champignons, oignons poêlé,
tartare de saumon fumé, queues d'écrevisses, garnie de croûton (1-2-4-5-7-8-10)

ou

« Ragoût du Pêcheur » en Croustillant (1-2-3-4-5-7-8)

ou

Assiette « Terroir de la Sûre aux Spécialités de la Boucherie Öewersauer » **L**
jambon cru, cuit, saucissons divers, pâtés etc. garnie (3-5-8-10)

« Paire de Filet Mignon de Veau et boeuf **L** aux 2 sauces » (3-5)

ou

« Alliance de la Mer » suivant arrivage et ses accompagnements (2-3-4-7)

« Harmonie de 2 Parfaits Maison » garnie (3-5-7-8)

ou

Petite « Palette Gourmande du Maître Pâtissier » (1-3-5-7-8)

ou

Coupe Glace Vanille « aux Fruits Rouges » (3-5-7-8)

Crème d'Epeautre « Vum Séi » **L** à la Luxembourgeoise 10,00 €
(crème fouettée, croûtons et pistaches hachées) (1-5-7-8)

Soupe de Tomates « aux Herbes » 10,50 €
(avec crème fouettée, croûtons et pistaches hachées) (1-3-4-5-7-8)

Excellente « Crème de Fromage » 11,00 €
(spécialité du chef, avec garniture de champignons émincés,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées) (1-5-7-8)

Soupe de Poisson « Maison » 14,75 €
(arrondie à l'Armagnac, avec une garniture de queues d'écrevisses,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées) (1-2-4-5-7-8)

Salade Gourmande « Du Moment » 23,95 €
(ris de veau, escargots, scampis, foie gras, filet de boeuf **L**, champignon,
oignon poêlé, tartare de saumon fumé, queues d'écrevisses et garnie de
croûtons) (1-2-4-5-7-8-10-14)

Salade « Paysanne » 18,50 €
(oignons, lardons et champignons sautés, garnie de croûtons) (1-3-5-7-8)

Salade « César » 19,95 €
(oignons sautés, émincé de blanc de filet de dinde, champignons sautés sur
une bouquetière de salade de saison, grains de tournesol et potiron garnie de
croûtons) (1-3-5-7-8-10)

Salade de Chèvre chaud 19,45 €
(garnie de miel, champignon, oignons et poivrons sautés, tomates, pignons de
Pin, grains de Tournesol et Potiron, garnie de croûtons) (1-5-7-8-10)

La Salade « WALDORF » 20,50 €
(pointes de filet de Bœuf **L**, oignons et champignons sautés, cerneaux de
noix, sur une bouquetière de salades de saison, garnie de croûtons) (1-8-10)

La Salade « DE SCAMPIS ET ECREVISSES » 21,45 €
(garnie de scampis et écrevisses, oignons et champignons poêlés, pignons de
Pin, grains de Soleil et Potiron à l'ail garnie de croûtons) (1-2-8-10)

Tartare de Saumon fumé garnie 18,95 €
(Saumon d'Ecosse) (1-4-5-8-10)

Mille-feuilles de Foie Gras mi-cuit au Magret de Canard fumé, tranches de pain d'épice, gelée, confit de quetsch et oignons au vin rouge 22,50 €
(n'hésitez pas à l'essayer) (1-3-5-8-10)
accompagné de son verre de Sauternes + 8,50 €

Roulade de Carpaccio de Bœuf 
au parmesan, amandes grillées et à l'huile épicée (5-8) 20,45 €

Ragoût de Ris de Veau « Grand Ducale »
avec son feuilleté (excellente sauce crème arrondi au cognac, oignons et champignons) (1-3-7-8) 20,95 €

Brochette de Scampis « Madagascar » sur lit de Risotto 17,95 €
(en manteau de lard et à la Crème d'Ecrevisses) (2-4-7)
(plat pas possible)

Gratinée d'escargots « à l'Alsacienne » 16,25 €
(excellente sauce au vin blanc, oignons, lardons, champignon, à la crème d'herbes et ail) (7) (plat pas possible)

La « POTTHUCKE » (nouvelle création du Parc Naturel « ÖWERSAUER » aux Pommes de Terre) Gâteau de pommes de terre poêlé, piqué au Mettwurst garnie de confit de Quetsch (1-3) 16,95 €

Pâtes

Lätz Lasagne Bolognaise Maison  (1-3-7) 20,00 €

 Lätz Pennes Arrabbiata Végan  (1-3-7) 18,75 €

Lätz Spaghetti Carbonara  (1-3-7) 18,95 €

- "Stroganoff" (entrée 19,95 € / plat 29,95 €)
Emincés de Filet de Bœuf **L** dans une sauce aux lardons, oignons, poivrons, champignons arrondie à la Vodka, légumes frais et pommes nature en garniture (1-7)
- "Pêcheur" (entrée 19,95 € / plat 29,95 €)
Différentes sortes de poissons du marché sautés dans une crème Nantua garnie de légumes, champignon et riz (2-4-7)
- "Forestière" (entrée 18,95 € / plat 25,95 €)
Emincé de Dinde aux légumes frais, Lätz nouilles et sauce crème aux champignons frais (1-3-7)
- "De La Sûre" (plat 31,95 €)
3 différentes sortes Médailles de (Filet de bœuf **L**, veau, volaille) aux 3 sauces et aux légumes du marché avec pommes frites (5-7-8)
- "Indienne" (entrée 18,95 € / plat 25,95 €)
Estouffade de filet de dinde dans une crème de curry garnie de légumes, champignons et de salade de fruits frais de curry (1-7)
- "AIL DE L'OURS" (entrée 19,45 € / plat 29,45 €)
Sauté de Volaille et Scampis dans une sauce crème arrondie à l'ail de l'Ours de Michelau, légumes et champignons. (1-2-4-7)
- "DI SCAMPI DIABOLO" (entrée 20,95 € / plat 30,95 €)
Scampis et Queues d'Ecrevisses poêlées dans une sauce piquante tomatée garnie de légumes et champignons (2-4-7)

Spécialités de Viandes

Châteaubriand **L** pour 2 personnes
garnie aux 3 sauces (Poivre, Champignons et Alsacienne)
(1-3-7) 88,00 €

Paire de Médallions de Bœuf **L** « Rossini » (foie gras)
arrondi au Porto (1-7) 40,95 €

Duo de Filet de Bœuf **L** « aux 4 Poivres »
(délicieuse sauce piquante avec différents poivres) (1-7) 37,75 €

Paire de Filet de Bœuf **L** « Gorgonzola »
(délicieuse sauce au fromages (1-7-8) 37,95 €

Mignons de Veau « De la Sûre »
(sauce aux lardons, oignons, poivrons, champignons
et arrondie à la Vodka et crème) (1-7) 37,95 €

Blanquette de Ris de Veau Vum Séi « à la Parisienne »
(dans une sauce crème arrondie au cognac, oignons, lardons
et champignons de Paris) (1-7) 36,75 €

Cordon Bleu de Dinde Maison « Crème Champignons »
(1-3-7) 27,50 €

Escalope de Volaille « Viennoise » XXL
(Elle sera accompagnée de Pommes Frites et Salade)
(1-3-7-10) 22,95 €

Planche du terroir « Vum Séi Öewersauer » **L**
garnie au Jambon cru et cuit (3-6-10) 25,95 €
(Elle sera accompagnée de Pommes Frites et Salade)

ou

Planche « DE LA SÛRE aux Spécialités de la Boucherie Öewersauer » **L**
(jambon cru, cuit, saucissons divers, pâtés etc.)
Elle sera accompagnée de Pommes Frites et Salade (3-6-10) 26,95 €

« Nancy Hot Spicy Burger Pur Bœuf **L** »,
Pommes Frites (1-7-10-11) 22,95 €

« Double Flying Dutch Burger » (Dinde),
sauce Cocktail, Pommes Frites (1-7-10-11) 22,95 €

« Double LANA Cheese Bacon Burger Pur Bœuf **L** »,
Pommes Frites (1-7-10-11) 24,95 €

Pêche

Truite  de nos Rivières pêché par nos pêcheurs
de la région « Belle Riesling »

Sauce vin blanc (avril - septembre) (4-7)

28,50 €

Les Escalopes de Saumon « à l'Armoricaine » dans une sauce crémé
d'écrevisses crabe garnie de queues écrevisses et salicornes (2-4-7)

31,45 €

Les Filets de Sandre
« à la crème poivre de citron vert » (2-4-7)

33,45 €

Les Scampis sautés « à la crème de l'ail de l'ours »
et aux Champignons de Paris (2-4-7)

31,95 €

La « NAGE DE POISSONS RICHE » aux 2 sauces (pour 2 personnes)
avec ½ baby homard par personne

« Plat vainqueur au concours de Bâle » (1-2-4-7)

(à commander 24 h d'avance svp ou sur demande si possible)

88,00 €

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNEES DE MILLE-FEUILLE
DE GRATIN DAUPHINOIS MAISON ET JARDINIÈRE DE LEGUMES FRAIS

POISSONS SERVI + RIZ

 Gaspacho (1-5-7-8) 10,50 €

Soupe de Tomates aux herbes (1-7-8) 10,50 €

Tartare de Légumes garnie à la vinaigrette d'herbes (3-7-10) 16,95 €

Assiette de Crudités du Jardinier Saisonnier (3-7-10) 16,45 €

 Carpaccio de Tomates/Courgettes à l'huile épicée (5) 16,45 €

 Salade de Printemps Tiède aux oignons, poivrons, champignons, croûtons, pépins (1-5-10) 17,75 €

Feuilleté aux Champignons de Paris frais 17,95 €
dans une sauce crème légère (1-3-7)

 Poêle Végétarienne aux herbes (5) 20,95 €

Cassolette Printanière de légumes
étuvée à la crème de Curry Madras (1-7) 21,95 €

Assiette de Légumes végétarienne aux coulis d'herbes (1-7) 20,95 €

 Nasi Goreng Végé 21,50 €

Trio de Pommes de Terre , Légumes
et Fromages Bleu danois gratiné (1-7) 21,50 €

Accompagnements en supplément

Salade Verte ou Pommes Croquettes ou Pommes Dauphines ou Pommes sautées ou Pommes Frites ou Riz ou Nouilles ou Sauce 4,00 € p.p.
Mayonnaise ou Ketchup ou Moutarde 1,00 € p.p.

Balade au Palais des Douceurs

Assiette « Maître Fromager » assortie (5-7-8) 14,00 €

Feuilleté aux Pommes chaud et sa glace vanille (1-3-5-7) 12,75 €

Nid de Corbeille aux 3 mousses au chocolat Fairtrade 12,50 €
sur coulis de Crème Vanille Bourbon (1-3-7-8)

Profiteroles au chocolat équitable chaud
12,95 € (1-3-7-8)

Nougat glacé « Maison » (3-7) 11,95 €

Palette Gourmande « du Chef » (1-3-5-7-8) 16,00 €

 Salade de Fruits frais suivant la Saison 9,50 €

Parfait aux Fruits Rouges des Bois 11,95 €
parfumé au Kirsch (3-7)

Crème Brûlée « Maison » (3-7) 10,75 €

Glace vanille aux fruits des bois chauds (3-7-8) 12,95 €

Café « Gourmand » (1-3-7-8) 12,75 €

Vraie Dame Blanche de la Sûre (1-3-7-8) 12,00 €
(glace vanille, chocolat Fairtrade chaud et crème chantilly)

Coupe Glace « Fitness » aux fruits frais (1-3-7-8) 11,95 €

 Trio Colonnal (3 sorbets) 13,00 €

 Trio Colonnal « Deluxe » Luxembourgeois 16,95 €
(3 sorbets et 3 eaux de vie)

Coupe à Deux « Au Feu d'Artifice » (1-3-7-8) 19,95 €
(surprise maison, avec diverses glaces, fruits frais, etc.)

Infusions du Parc Naturel « Öewersauer »

Actif	3,55 €
Ortietéi	3,55 €
Eislekertéi	3,55 €
Energietéi	3,55 €
Fencheltéi	3,55 €
Fitnessstéi	3,55 €
Gleckstéi	3,55 €
Jokertéi	3,55 €
Kamillentéi	3,55 €
Kraidertéi	3,55 €
Lannentéi	3,55 €
Peffermënz	3,55 €
Naturparktéi	3,55 €
Relaxtéi	3,55 €
Verveinetéi	3,55 €
Wellnesstéi	3,55 €
Friichtentéi	3,55 €
Grengentéi	3,55 €
Spakelertéi	3,55 €

Coffees

Irish coffee	10,50 €
French coffee	10,50 €
Baileys coffee	10,50 €
Pommodos coffee (au Calvados)	10,50 €
Grand-Marnier coffee	10,50 €
Amaretto-coffee	10,50 €

Liqueurs, Eaux de Vie et Digestifs

Amaretto Bertha	9,75 €	Vieux Marc de Bourgogne	9,75 €
Amaretto Disaronno	7,50 €	égrappé Lejay-Lagoute	
Baileys	7,50 €		
Cointreau	7,50 €	Vieux Marc de Champagne de Venoge	9,75 €
Drambuie	7,50 €	Vieux Marc Château Neuf du Pape	9,75 €
Grand-Marnier Rouge	7,50 €	Marc d'Alsace de Gewürztraminer Dopff	9,75 €
Tia Maria	7,50 €		
Bénédictine	7,50 €	Marc de Riesling Luxembourgeois	9,75 €
Jägermeister	7,50 €	(vieilli en fût de chêne) Exceptionnel	
Buff	5,50 €		
Jenever Bokma	7,50 €	Armagnac XO Baron Guy Tramar	9,75 €
Lie de vin	7,95 €	Fine Calvados XO Chardon	9,75 €
Liqueur de fruits sauvages	7,50 €		
Père Blanc	7,50 €	Digestifs Max	13,50 €
Underberg	5,50 €		
Sambuca	7,50 €	J&B	8,50 €
		Chivas Regal	9,95 €
Fernet Branca	7,50 €		
Grappa	8,25 €	Johnnie Walker Red	9,85 €
Grappa Berth	9,95 €	Johnnie Walker Black	11,50 €
Chartreuse	7,50 €	Jack Daniel's	9,85 €
Averna	7,50 €	Ballantines	9,85 €
Ramazotti	7,50 €	Jim Beam Bourbon	9,85 €
Limoncello	7,50 €	Glen Moray (13 ans)	13,95 €
Absinth Glas	8,50 €	Glenmorangie (10 ans)	13,95 €
Liqueur Max	10,50 €	Glenfiddich (12 ans)	13,95 €
		Lagavulin (16 ans)	14,25 €
De la région :		Cragganmore (12 ans)	13,95 €
Hielänner-Bleien-Likoer	6,50 €	Dalwhinnie (15 ans)	13,95 €
Hunnigdrëpp	6,50 €	Oban West Single Malt (14 ans)	13,95 €
Nösslikör	6,65 €	Talisker (10 ans)	13,95 €
Kraiderdrëpp	6,50 €	Glenkinchie (10 ans)	13,95 €
Ugemeeten	6,50 €		
		Rhum Centenario (20 ans)	13,95 €
Miny :			
Framboise des Bois	9,50 €	Hennessy V.S.O.P	9,75 €
Mirabelle	8,50 €	Courvoisier***VS	9,00 €
Neelchesbiren	8,55 €	Cognac XO De Laroche	13,50 €
Poire-Williams	8,50 €	Cognac Frapin V.S.O.P. Premier grand cru	12,00 €
Coings	7,75 €	Fine Luxembourgeoise	11,00 €
Quetsch	7,75 €	Remy Martin V.S.O.P.	11,00 €
Kirsch	8,25 €	Fine de Champagne	11,00 €
Vieille Prune	8,25 €	Cognac Biscuit	8,50 €
		Brandy Napoléon V.S.O.P.	7,00 €
Framboise	8,55 €		
Spieren	7,50 €	Pomme en fût de chêne	8,95 €
Vieille Kirsch	8,50 €	Poire en fût de chêne	8,95 €
Eau de Vie Max	12,50 €	Quetsch fût de chêne	8,95 €

Régional en direct de l'agriculteur/producteur - c'est top !!!

Thé et épices "vum Séi" : Différents types de thé et d'herbes de la région

Gourmet "vum Séi" : 3 établissements de restauration « vum Séi »

Bléi "vum Séi" : producteur d'huiles de bain et savons à base de plantes régionale provenant du Parc Naturel

Maison du Parc : toutes les informations de la région et produits « vum Séi », musées, boutiques, etc.

SEBES: notre eau potable du lac

Glodé-Esch: fournisseur d'eau-de-vie bio et de miel

Mergen-Heusbourg: le roi de la pomme de terre

Gibier de la région: les chasseurs de notre région

Truite: pêchée par les pêcheurs locaux

Brasserie Simon: brasseur local de la bière d'épeautre

Den Heischer SARL- Micro Brasserie: brasseur du Heischer-Eschlescher Bier ; Tout apprendre sur le brassage de bière (séminaire et groupes)

Brasserie Diekirch: fournisseur de bière pression Diekirch bière spéciale

Mondo del Caffé: café expresso Bio

Autisme Luxembourg a.s.b.l.: fournisseur confitures Fairtrade

Luxlait: tout ce qu'il y a de bon dans le lait

Fruits et Légumes du Jardin

La Provençale: fournisseur de viande, volaille, glaces, fruits régionaux

Sources Rosport S.A.: notre eau Viva et Rosport

Caves St Remy Desom: producteur de vin et mousseux Appellation d'Origine Protégée Moselle Luxembourgeoise

Domaine Mathis Bastian: producteur de vin et mousseux depuis 5 générations

Caves Bernard Massard: principal élaborateur privé de vins effervescents « Méthode Traditionnelle » du Luxembourg.

Domaines Vinsmoselle Luxembourg: plus grand producteur de vin et crémant Luxembourgeois.

Caves Jean Schlink-Hoffeld: producteur de vin et de crémant provenant d'une viticulture durable

Caves Leuck-Thull: producteur familiale de vin depuis 3 générations

Kaerzefabrik Peters: Fabrication et vente de bougies et objets artisanaux décoratifs

Bon Cadeau :

Pourquoi ne pas offrir un dîner aux chandelles ?

Un séjour en chambre d'hôtel luxueuse
avec bain à bulles ou douche massage hammam ?

Un massage, un soin beauté ?

Ou simplement un chèque cadeau ?

Demandez-nous conseil.





**em
de
séi
à
mél.**



Schmaach & Blumen Hobby Deco

Rue du Moulin 1 - L-9650 Esch-sur-Sûre, Luxembourg

www.emdeseiamei.lu

T. +352 26 889 003



IDEE DECO



GRANDE TERRASSE



PANIER-CADEAU



Décoration florale, cadeaux.

Fermé le mardi & mercredi.
En saison ouvert tous les jours
de 8h30 à 18h.



**Epicerie, vins, alcools, coin café et
petite restauration
aux produits régionaux.**

Fermé le mardi & mercredi.
En saison ouvert tous les jours
de 8h30 à 18h.



Rue du Moulin 1
L-9650 Esch-sur-Sûre



(00352) 26 889 003



www.emdeseiamei.lu



schmaach@hotel-de-la-sure.lu

Le magasin Schmaach em de séi à mél s'applique à travailler avec des producteurs locaux et régionaux du Luxembourg. Nous travaillons essentiellement avec des artisans locaux et régionaux en décoration et en alimentaire.

Google



Merci de nous laisser votre avis sur GOOGLE, votre opinion compte pour nous.



Brochure Spa : Votre Évasion Unique

Demandez notre brochure spa pour une détente unique ou un cadeau spécial. Découvrez nos soins relaxants et offrez-vous, ou à un proche, une expérience de bien-être exceptionnelle. Un moment parfait de sérénité vous attend.

GOURMET & RELAX
★★★★★
ROCK SPA & WELLNESS
COMTE GODEFROY
ESCH SUR SÛRE

DÉTENTE
RONDO
aux senteurs
BAIN TURC
SAUNA
SOINS
NATURE
VITAMINE
ICE
FONTAINE
OIL
ENVELOPEMENT
MASSAGE
SUN
BLACK HOLE
SENS OF WALK
RELAX

Calendrier culinaire

31/01	Réouverture après congé
01/02 – 28/02	Menu Découverte St. Valentin
28/02 – 03/03	Weekend Choucroute garnie aux 5 viandes à volonté
07/03 – 09/03	Weekend Menu Moules 4 services à volonté
14/03 - 16/03	Menu à l'Envers aux Saveurs Printanières
21/03 – 23/03	Menu Scampis 4 services
28/03 – 30/03	Menu découverte de l'Inde 4 services par Ronny
01/04 – 30/04	L'Ouverture de la Truite de nos rivières et Asperges
19/04 – 21/04	Pâques Gourmands et son Menu
01/05 – 22/05	Les Asperges en folie
23/05 – 13/06	Tout autour du Saumon et Asperges
08/06	Mammendag (Menu Fête des Mères)
14/06 – 10/07	Tout autour de l'Harmonie Terre et Mer
11/07 – 31/08	La découverte des Poêles en toutes ses variations
01/09 – 09/09	L'Hôtel sera fermé
19/09 – 02/10	Menu Moules 4 services à volonté
03/10 – 16/10	Menu Homard 3 services
05/10	Pappendag (Menu Fête des Pères)
17/10 – 14/12	L'Ouverture de la Chasse en harmonie aux Champignons Sauvages
13/11 – 15/11	Kniddelen à volonté
20/11 – 22/11	Variations de Carpaccio de Boeuf à volonté
27/11 – 29/11	Menu à l'Envers
04/12 – 06/12	Menu Scampis 4 services
15/12 – 29/01	Fermeture annuelle

